



Quiche mit mortadela, champignons und arakacha



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Medium



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



1 dl Gallo Natives Olivenöl
Extra Clássico

- 1 Packung fertiger mürbeteig (ungesüßt)
- 6 Eier
- 100ml Sahne
- 400ml Halbfette milch
- 200g Mortadela
- 100g Champignons
- 50g Arakacha
- Gemahlener pfeffer nach Belieben

Modo de preparação

1

Den in feine Streifen geschnittenen Mortadela in Olivenöl anbraten und sobald er fertig ist, die in Scheibchen geschnitten Champignons hinzugeben.

2

Eier zusammen mit der Milch und den Eiern schlagen, bis sie gut vermischt sind.

3

Eine Tortenform mit dem Teig auskleiden, die leicht angebratene Mortadella und die Pilze hinzufügen Den Teig in einer Form ausdrücken und die Champignons und den Mortadela darauf platzieren. Einen Schuss Olivenöl darübergeben.

4

Die Eiermischung darüberschütten und mit Arakacha bestreuen.

5

Für 25 bis 30 Minuten bei 175°C im Ofen backen.

6

Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Produtos utilizados



Clássico
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide